

Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bietet vertiefendes Wissen und Können für die praktische Milchverarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch. Angefangen vom Bereich Joghurt-Erzeugung bis hin zur Herstellung von Schnitt- und Weichkäse. Den maximal zehn Teilnehmer:innen steht mit Markus Schöser ein Experte der HBLFA Tirol - Forschung und Service zur Verfügung. Auch Themen wie Einsatz und Züchtung von Kulturen werden angesprochen, sowie Tipps zur Salzung und zum Salzbad. Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen für die Reifung und Pflege der Käsesorten.

Information	
Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	200,00 € Teilnahmebeitrag
	70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Almwirtschaft
Zielgruppe:	Personen, die bereits eine Grundausbildung in der
	(Alm)-Milchverarbeitung absolviert bzw. dort
	schon reichlich Praxiserfahrung haben
	(Basiskurs-Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol,
	bzw. LFI-Almsennerei-Kurs oder Vergleichbares)
Mitzubringen:	Saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes
	T-Shirt, bzw. weißer Langarmmantel od.
	Ähnliches, saubere Stiefel, Schreibzeug

Verfügbare Termine

04.06.2024 08:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	04.06.2024 08:50
Ende	04.06.2024 16:00
Örtlichkeit	HBLFA Tirol - Forschung und Service, Rotholz 50,
	6200 Strass im Zillertal
Information	Thomas Lorenz, Tel +43 5 92 92-1151,
	thomas.lorenz@lk-tirol.at
Kursnummer	7-1002816
Trainer:in	Markus Schöser
Veranstalter	LFI Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 20.05.2024